

**À LA CARTE
SPEISEN
GETRÄNKE**

**FOOD
AND
DRINKS**

UNSER SERVICE

Wir empfangen Sie gerne zu folgenden Zeiten in unserem Restaurant:

Montag bis Freitag:	8 bis 17 Uhr
Samstag, Sonntag, allg. Feiertage	9 bis 17 Uhr

Hotelservice / Guest Relations

Für unsere privat versicherten Patientinnen und Patienten sind die À-la-carte-Speisen inbegriffen. Bei einem halbprivat versicherten Aufenthalt verrechnen wir den angegebenen Preis abzüglich 15 Franken. Allgemein versicherte Patientinnen und Patienten bezahlen den regulären Preis.

Auf Wunsch wird das gesamte Angebot der Cafeteria zwischen 7.30 Uhr und 19 Uhr auf Ihr Zimmer serviert. Menüwünsche oder À-la-carte-Bestellung für Sie und/oder Ihre Besucherinnen und Besucher können jeweils bis 9 Uhr (für den Lunch) bzw. 14 Uhr (für das Abendessen) bei unseren Mitarbeitenden Hotellerie/ Guest Relations aufgegeben werden.

Das sympathische «Plus» für unsere zusatzversicherten Patientinnen und Patienten: Die Mitarbeitenden der Hotellerie/Guest Relations sind von Montag bis Sonntag für Ihre Anliegen Ihre persönliche Ansprechperson.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

OUR SERVICE

Our restaurant is open at the following times:

Monday to Friday:	8 am to 5 pm
Saturday, Sunday, general public holidays:	9 am to 5 pm

Hotelservice/Guest Relations

À la carte meals are included for our patients with private insurance. We charge the indicated price minus 15 francs for patients with semi-private insurance. Patients with basic insurance pay the regular price.

On request, the entire cafeteria menu can be served in your room between 7.30 am and 7 pm. Menu requests or à la carte orders for you and/or your visitors can be placed by 9 am (for lunch) or 2 pm (for dinner) with our Hotel Services/Guest Relations staff.

We offer a wonderful little 'extra' for our patients with supplementary insurance: our Hotel Services/Guest Relations staff are at your service for any requests from Monday to Sunday.

All prices are in CHF and include 7.7% VAT.

Liebe Patientin, lieber Patient

Herzlich willkommen in der Andreasklinik Cham Zug. Ihre erstklassige, medizinische Versorgung genießt bei uns höchste Priorität. Genauso wichtig wie die medizinische Betreuung ist uns Ihr persönliches Wohlbefinden. Und dazu gehört, dass wir Sie kulinarisch mit unserer vielfältigen Küche verwöhnen.

Als Ergänzung zu unseren Tagesmenüs finden Sie deshalb auf den folgenden Seiten unser erweitertes und saisonal ausgerichtetes Angebot an À-la-carte-Speisen. Frische Zutaten, lokale Lieferanten und teilweise Produkte aus unserem eigenen Garten, sorgfältige Zubereitung und gesunde Ernährung – das ist unser Credo. Mit unserem internationalen Küchenteam kredenzen wir eine abwechslungsreiche Küche. Lassen Sie sich überraschen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear Patient

Welcome to Andreasklinik Cham Zug. It is very important to us that you receive first-class medical care and feel like you are in excellent hands at all times. For example: we believe in spoiling you with our diverse cuisine.

In addition to our daily menus, you will find our extended and seasonal range of à la carte dishes on the following pages. Fresh ingredients, local suppliers and even some products from our own garden, combined with careful preparation and healthy nutrition – that is our motto. Our international kitchen team works hard to ensure that we serve a wide variety of cuisine. You are in for a real treat.

Enjoy your meal!



Wolfram Beduhn
Leitung Hotellerie



Ivan Djukic
Küchenchef



FRÜHSTÜCK

Wenn Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammenstellen möchten, wählen Sie aus dem nachstehenden Angebot aus:

	Preise CHF
Café complet	
Brot, Butter, Konfi, Käse, Milchkaffee	10.50
Frühstückserweiterung	
Gipfeli, Mutschli, Weggli	1.90
Spezialbrötli	2.00-2.50
Früchte, Stück	1.00
Birchermüesli	7.00
Fruchtsalat	6.50
Joghurt nature	1.80
Joghurt mit Früchten, Light-Joghurt	2.00
Hart gekochtes Ei	2.00
Omeletten, Rührei nature	7.00
zusätzlich mit Speck, Käse, Tomaten, Zwiebeln oder Pilzen	9.00
Sandwiches	
Sandwiches, diverse Sorten	4.50-8.50

BREAKFAST

If you would like to put your breakfast together yourself, please select from the following options:

	Prices in CHF
Continental breakfast	
Bread, butter, jam, cheese, café au lait	10.50
Breakfast extras	
Croissants, bread rolls	1.90
Special bread	2.00
Fruit, piece	1.00
Bircher muesli	7.00
Fruit salad	6.50
Natural yoghurt	1.80
Fruit yoghurt, low-fat yoghurt	2.00
Hard-boiled egg	2.00
Omelette, scrambled eggs	7.00
optionally with bacon, cheese, tomatoes, onions or mushrooms	9.00
Sandwiches	
Sandwiches, various types	4.50



KALTE VORSPEISEN

		Preise CHF
1	Veganes Dörrtomaten-Tatar mit Humuspaste und Brotchips	15.00
2	Mango-Mozzarella-Salat mit Pistaziensauce und Honigcrevetten (VN)	18.00
3	Duett von geräuchertem Thunfisch (FAO 71) und Rübli-Meerrettichmousse mit Grissini-Stangen	17.00

COLD STARTERS

		Prices in CHF
1	Vegan sun-dried tomato tartare with hummus and bread chips	15.00
2	Mango and mozzarella salad with pistachio dressing and honey shrimps (VN)	18.00
3	Duet of smoked tuna (FAO 71) and carrot and horseradish mousse with grissini	17.00

WARME VORSPEISEN

		Preise CHF
4	Tomatencremesuppe mit Basilikum-Mascarpone-Glace	9.00
5	Schaumige Weissweincremesuppe mit Traubenkompott	10.00

Vegetarische Gerichte

6	Veganes Chili con Carne im Reis-Ring	22.00
7	Burrito mit Kartoffelbällchen, Bohnenmus und Avocado-creme	21.00
8	Vegane hausgemachte Gemüse-Lasagne	25.00

WARM STARTERS

		Prices in CHF
4	Cream of tomato soup with basil and mascarpone ice cream	9.00
5	Frothy white wine cream soup with grape compote	10.00

Vegetarian meals

6	Vegan chili con carne in a rice ring	22.00
7	Burrito with potato balls, refried beans and guacamole	21.00
8	Homemade vegan vegetable lasagne	25.00

FISCH

	Preise CHF
9 Seezunge-Streifen (FAO 27) «AndreasKlinik», mit Salzkartoffeln, Artischockenherzen, Oliven und Trockentomaten, umrundet von Salsa Verde	58.00
10 Gebratenes Wolfsbarschfilet (ESP) an Champagnerschaumsauce, Blattspinat mit Pinienkernen und Trockenreis	38.00

FISH

	Prices in CHF
9 Strips of Dover sole (FAO 27) 'AndreasKlinik', with salted potatoes, artichoke hearts, olives and sun-dried tomatoes, surrounded by salsa verde	58.00
10 Roasted sea bass fillet (ESP) on champagne foam sauce, spinach leaves with pine nuts and plain rice	38.00



FLEISCH

	Preise CHF
11 «Red Beef Curry» vom Filetstück mit Thai-Gemüse und Jasmin-Reis	54.00
12 Kalbs Cordon Bleu mit Zitronenschnitz, Gemüsebouquet und Pommes frites	50.00
13 Poulet-Brust vom Grill an Balsamico-Bratensauce mit Parmesan-Risotto und Ratatouille	30.00
14 Kalbsbratwurst (100 % Kalbfleisch/Lammdarm) mit Zwiebelsauce, glasierten Babykarotten und Rösti	28.00

MEAT

	Prices in CHF
11 Red beef curry from fillet with Thai vegetables and jasmine rice	54.00
12 Veal cordon bleu with a slice of lemon, an array of vegetables and fries	50.00
13 Grilled chicken breast with balsamic gravy with Parmesan risotto and ratatouille	30.00
14 Veal sausage (100% veal/lamb casing) with onion sauce, glazed baby carrots and rösti	28.00



SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Preise CHF

- | | | |
|----|---|-------|
| 15 | Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtsalat | 14.00 |
| 16 | Saisonaler Früchtetraum im Glas mit Knusperstreuseln | 12.00 |
| 17 | Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleglace | 14.00 |
| 18 | Veganes Apfelcrumble mit Cashewnuss-Glace und Salz-Karamell | 13.00 |

SWEET TEMPTATIONS

Prices in CHF

- | | | |
|----|--|-------|
| 15 | Cheesecake with mango and passion fruit salad | 14.00 |
| 16 | Seasonal fruit delight in a glass with crumble topping | 12.00 |
| 17 | Semi-liquid chocolate cake with vanilla ice cream | 14.00 |
| 18 | Vegan apple crumble with cashew nut ice cream and salted caramel | 13.00 |



DEKLARATION

Fleisch

ITA: Italien	ESP: Spanien
FRA: Frankreich	AUT: Österreich
ARG: Argentinien	CAN: Kanada
AUS: Australien	POL: Polen
NZL: Neuseeland	URU: Uruguay
BRD: Deutschland	HUN: Ungarn
USA: Amerika	RSA: Südafrika

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch ausländischer Herkunft:

- 1) kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein,
- 2) kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch/Krustentiere

Arktischer Ozean	FAO 18	Antarktischer Indischer Ozean	FAO 58
Nordwestatlantik	FAO 21	Nordwestpazifik	FAO 61
Nordostatlantik	FAO 27	Nordostpazifik	FAO 67
Mittlerer Westatlantik	FAO 31	Westlicher Pazifischer Ozean	FAO 71
Mittlerer Ostatlantik	FAO 34	Östlicher Pazifischer Ozean	FAO 77
Mittelmeer	FAO 37	Südwestpazifik	FAO 81
Schwarzes Meer	FAO 37	Südostpazifik	FAO 87
Südwestatlantik	FAO 41	Antarktischer Pazifik	FAO 88
Südostatlantik	FAO 47	Europa Süsswasser	FAO 05
Antarktischer Atlantik	FAO 48	VN: Vietnam	
Westlicher Indischer Ozean	FAO 51		
Östlicher Indischer Ozean	FAO 57		

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide	L: Sellerie
B: Krebstiere	M: Senf
C: Eier	N: Sesamsamen
D: Fische	O: Schwefeldioxid und Sulfite
E: Erdnüsse	P: Lupinen
F: Sojabohnen	R: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
G: Milch	
H: Hartschalenobst und Nüsse	

Allergieinformationen

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unser Hotellerie- oder Pflegefachteam.

Wenn Sie eine Ernährungsberatung oder eine andere ernährungsspezifische Kostform wünschen, die auf Basis Ihrer Lebensphilosophie aufgebaut ist, wird Ihnen unser Küchenchef mit seinem Team gerne behilflich sein.

DECLARATION

Meat

ITA: Italy	ESP: Spain
FRA: France	AUT: Austria
ARG: Argentina	CAN: Canada
AUS: Australia	POL: Poland
NZL: New Zealand	URU: Uruguay
BRD: Germany	HUN: Hungary
USA: America	RSA: South Africa

If not declared otherwise, our meat and meat products are of Swiss origin.

Meat of foreign origin:

- 1) may have been produced with growth-promoting hormones,
- 2) may have been produced with antibiotics and/or other anti-microbial growth promoters.

Fish/Crustaceans

Arctic Ocean	FAO 18	Eastern Indian Ocean	FAO 57
Northwest Atlantic	FAO 21	Antarctic Indian Ocean	FAO 58
Northeast Atlantic	FAO 27	Northwest Pacific	FAO 61
Western Central Atlantic	FAO 31	Northeast Pacific	FAO 67
Eastern Central Atlantic	FAO 34	Western Pacific Ocean	FAO 71
Mediterranean	FAO 37	Eastern Pacific Ocean	FAO 77
Black Sea	FAO 37	Southwest Pacific	FAO 81
Southwest Atlantic	FAO 41	Southeast Pacific	FAO 87
Southeast Atlantic	FAO 47	Antarctic Pacific	FAO 88
Antarctic Atlantic	FAO 48	European fresh water	FAO 05
Western Indian Ocean	FAO 51	VN: Vietnam	

Allergens

A: Cereals containing gluten	L: Celery
B: Crustaceans	M: Mustard
C: Eggs	N: Sesame seeds
D: Fish	O: Sulphur dioxide and sulphites
E: Peanuts	P: Lupins
F: Soya beans	R: Molluscs and derived products
G: Milk and dairy products	
H: Dried fruit and nuts	

Allergy information

If you have an allergy or food intolerance, please let our Hotel Service staff or nursing team know.

If you would like nutritional advice or another nutritionally specific diet based on your life philosophy, our head chef and his team will be happy to assist you.

GETRÄNKE

Preise CHF

Warme und kalte Getränke

Café crème, Espresso		4.50
Cappuccino, Schale		5.00
Latte macchiato		5.50
Espresso doppelt		5.00
Kaffeekaltgetränk		3.50

Ovomaltine warm oder kalt		4.50
Schoggi warm oder kalt		4.50
Milch warm oder kalt	20 cl	2.50
	30 cl	3.00

Punsch, diverse Sorten		4.00
Tee Sirocco, diverse Sorten		5.00

Kalte Getränke in Flaschen

Valser Prickelnd, Still	50 cl	5.50
Valser Prickelnd, Still	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Rivella rot oder blau	33 cl	5.00
Ramseier Apfelsaft	33 cl	5.00
Schorle	33 cl	5.00
Elmer Citro	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Ice Tea	33 cl	5.00
Diverse saisonale Softgetränke	33 cl	5.00
Softgetränke, PET	50 cl	5.50
Schweppes Tonic Water	20 cl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.80
Michel Tomatensaft	20 cl	4.50
Michel Orangensaft	20 cl	4.50
Michel Bodyguard	20 cl	4.50
Michel Grapefruit	20 cl	4.50
Michel Ananassaft	20 cl	4.50
Michel Traubensaft	20 cl	4.50
Sanbittèr	10 cl	4.50

Biere

Clausthaler ohne Alkohol	33 cl	5.00
Baarer Goldmandli	33 cl	5.00

DRINKS

Prices in CHF

Hot and cold drinks

Coffee, espresso		4.50
Cappuccino, White Coffee		5.00
Latte macchiato		5.50
Double espresso		5.00
Iced coffee		3.50

Ovomaltine, hot or cold		4.50
Chocolate, hot or cold		4.50
Milk, hot or cold	20 cl	2.50
	30 cl	3.00

Punch, various types		4.00
Sirocco tea, various types		5.00

Bottled cold drinks

Valser, sparkling or still	50 cl	5.50
Valser, sparkling or still	33 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl	5.00
Rivella, red or blue	33 cl	5.00
Ramseier apple juice	33 cl	5.00
Schorle	33 cl	5.00
Elmer Citro	33 cl	5.00
Fanta	33 cl	5.00
Ice Tea	33 cl	5.00
Various seasonal soft drinks	33 cl	5.00
Soft drinks, PET	50 cl	5.50
Schweppes Tonic Water	20 cl	4.20
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.20
Michel tomato juice	20 cl	4.50
Michel orange juice	20 cl	4.50
Michel Bodyguard	20 cl	4.50
Michel Grapefruit	20 cl	4.50
Michel pineapple juice	20 cl	4.50
Michel grape juice	20 cl	4.50
Sanbittèr	10 cl	4.50

Beer

Clausthaler non-alcoholic	33 cl	5.00
Baarer Goldmandli	33 cl	5.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK WINE BY THE GLASS

Preise CHF

PROSECCO	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Bacio d'Oro Bio Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Bio	8.00			
WEISSWEIN	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Weissburgunder Weingut Becker-Landgraf Rheinhessen	6.50	13.00	19.50	32.50
Boada Campo de Bueyes Verdejo Viñas Viejas Rueda DO	5.90	11.80	17.70	29.50
ROTWEIN	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Mediterra Toscana IGT Poggio al Tesoro	6.70	13.40	20.10	33.50
Fita Fitapreta VR Alentejo	6.50	13.00	19.50	32.50



Preise CHF

CHAMPAGNE

Pol Roger	7,5 dl	98.00
Champagne Brut Réserve	3,75 dl	53.00

Prestige und Perfektion. Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen, dahinter warmes Baguette, weisse Mandeln und rote Kleeblüten. Mittlere Mousse, geschmeidiger Gaumenfluss mit weichem Extrakt und betörendem Lindenblütenhonig, Nektarine und Kamille sowie dezenter Muskatnuss und Zimtgebäckssüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.

Bonnaire	7,5 dl	88.00
Brut Blanc de Blanc Grand Cru	3,75 dl	45.50

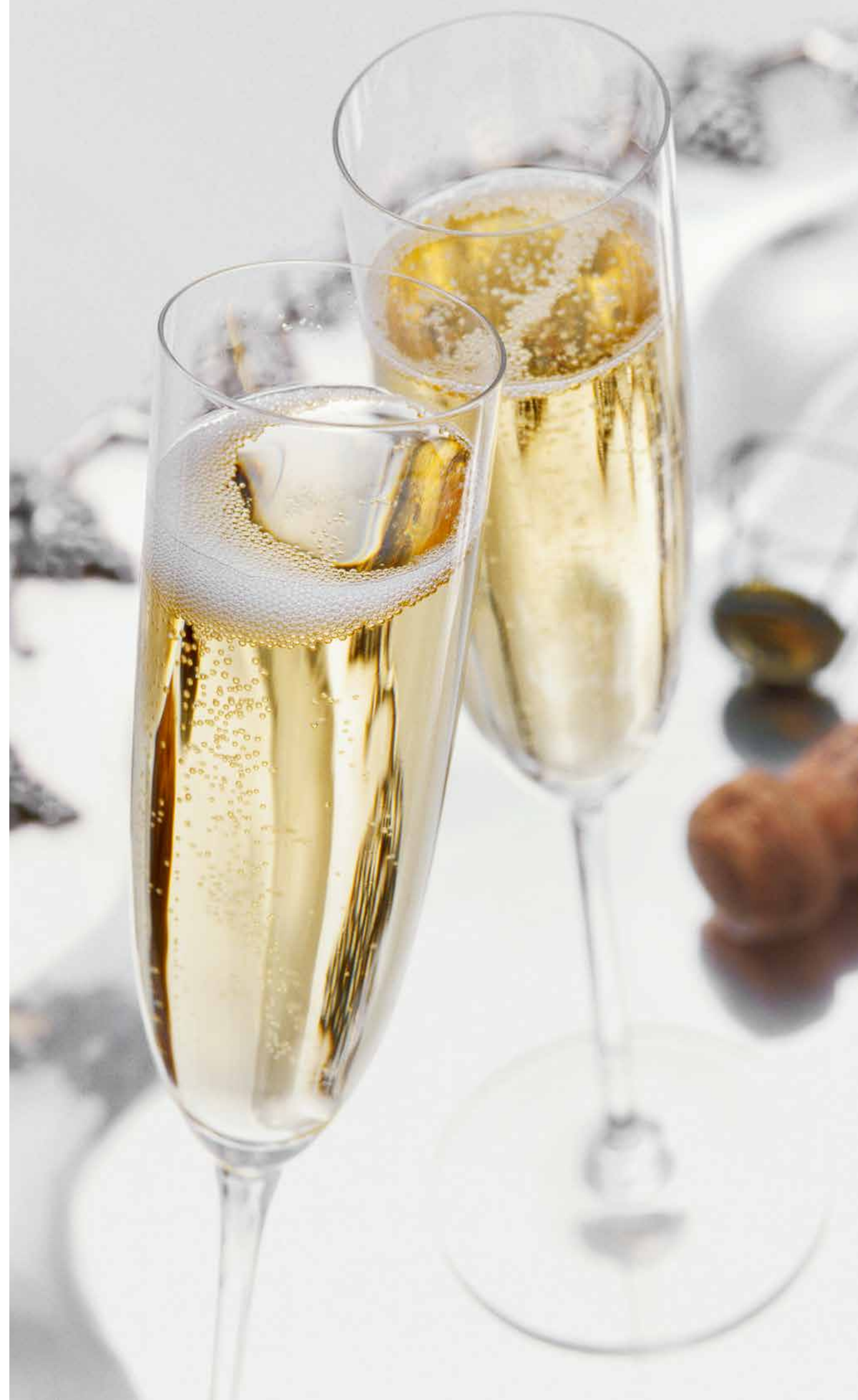
Traubensorte: Blanc de Blanc

Der Brut Blanc de Blancs Bonnaire, diese historische Referenz der Bonnaire Champagne, besitzt diese dem Chardonnay eigene Blumigkeit und Fruchtigkeit.

PROSECCO

Bacio d'Oro Bio Prosecco Superiore	7,5 dl	52.00
Valdobbiadene DOCG Bio Perlage	3.75 dl	30.00

Biozertifiziertes Frühlingsprickeln. Hellgelb, leicht grünlicher Schimmer. Frischfruchtige Nase nach Aprikose, Golden Delicious, auch etwas Blütenhonig. Beschwingter Auftakt, feinfruchtig und elegant, mit einer schönen Mousse; eine dezente Mineralik gesellt sich dazu, von auffallender Harmonie und guter Dichte; die Hefenoten sind dezent; animierendes, an gelbe Frucht wie Quitte erinnerndes, erfrischendes Finale.



AUSGEWÄHLTE WEINE SELECTED WINES

WEISSWEIN Preise CHF

SCHWEIZ

Sortenrein Sauvignon Blanc 7,5 dl 53.00
Staatskellerei Zürich, Vin de Pays Suisse
Traubensorte: Savignon Blanc

Mittelgelb, grünliche Nuancen. Eine sehr typische Sauvignon-Nase mit Noten von Agrumen, weissen Holunderblüten und einer Spur Rhabarber. Fruchtsüßer Auftakt, der geprägt ist von viel Lebendigkeit, auch einige exotische Aromen nach Litschi und Ananas, sehr fruchtig und vibrierend, eine knackige Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins lange, leicht mineralische Finale.

Clos du Boux Grand Cru 7,5 dl 66.00
Luc Massy, Epesses Lavaux AOC
Traubensorte: Chasselas

Eher helles Gelb, goldene Nuancen. Chasselas-typische Nase nach gelber Frucht, dezente Hefenoten und eine Spur Eisenkraut. Am Gaumen ausgewogen und elegant, Mirabellen und Stachelbeeren zeigen sich, unterlegt mit feinmineralischen Akzenten; ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Frucht und Frische, anhaltend im Abgang.

DEUTSCHLAND

ALLESKÖNNER® 7,5 dl 45.50
Weingut Becker-Landgraf Rheinhessen
Traubensorte: Rivaner, Weissburgunder, Riesling

Strahlendes Gelb, im Bouquet mit satter und attraktiver exotischer Frucht mit feinwürzig-frischem Charakter. Im Mund verführerisch und herrlich saftig und mundfüllend, zeigt schöne Dichte und gewisse Substanz. Köstlicher Fruchtschmelz und Würze mit Aromen von Aprikose Mango, Kiwi, Litschi und Limette. Seine Fruchtsäure ist dezent, mild und perfekt eingebunden.

Weissburgunder 7,5 dl 49.00
Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen
Traubensorte: Weissburgunder

Attraktives, leuchtendes Gelb, herrlich offener und grosszügiger Duft mit viel Gelbfrucht, feiner Kräuterwürze und einer frischen Note, die Animation pur verspricht. Am Gaumen mit typischer und überzeugender Cremigkeit mit viel Frucht, moderater und eingebundener Säure sowie herrlichem Schmelz. Ziemlich beeindruckende Länge und Textur, perfekt ausgereifte Frucht von Aprikosen, Pfirsich, Mango und Limette im langen Nachhall.

ITALIEN Preise CHF

Pinot Grigio Puiten 7,5 dl 54.80
Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio
Traubensorte: Pinot Grigio

Hellgelb, grünliche Akzente. Agrumen und Wildkräuter, auch etwas Zitronengras in der vielfältigen Nase, eine leicht pfeffrige Note gesellt sich dazu. Komplex mit einer bezaubernden Fruchtfülle am Gaumen, vorwiegend Citrus Noten, auch Stachelbeeren und Granny Smith, von erstaunlicher Fülle; dynamisches Finale.

SPANIEN

Via Cenit Colección Blanco 7.5 dl 51.60
Tierra del Vino de Zamora DO
Traubensorten: 89% Dona Blance, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo

Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Fesselndes Aromenbild von weissem Pfirsich, Zitronencake, Bergamotte und Holunderblüte. Auch ein Anflug von Quittengelée, Orangenschale und Holundersaft. Am Gaumen fruchtbetont; gelbes Steinobst und Zitronenmelisse von einem dezenten Barriquetasting umgarnt. Durch die Fruchtfülle zieht sich eine mineralische Ader.

Boada Campo de Bueyes 7.5 dl 44.20
Verdejo Viñas Viejas Rueda DO
Bodegas Grupo Yllera
Traubensorte: Verdejo

Brillantes Strohgelb mit grünlichem Schimmer. Überschwängliche Aromen von grünem Apfel, Grapefruitschale, Litschi, Orangenblüte und weissem Traubengelee. Auch ein Hauch von frisch geschnittenem Gras, Bergamotte und Holunderblüte. Intensiver Auftakt mit beispielloser Balance zwischen Fruchtsüsse und knackiger Frische. Eine rassige Mineralnote durchzieht die saftige, vollmundige Frucht bis ins elegant ausklingende Finale.

Preise CHF

ROTWEIN

SCHWEIZ

Sortenrein Gamaret, AOC 7.5 dl 63.70
Staatskellerei Zürich
Traubensorte: Gamaret

Rubinfarben, violette Reflexe. Ein Verbund von fruchtigen und blumigen Noten in der intensiv parfümierten Nase, Cassis, Heidelbeeren und Veilchen, dann auch schokoladige Noten und etwas Pfeffer. Homogen und dicht im schwarzbeerig geprägten Gaumen, unterlegt von einer Bittermandelnote, auch einige würzige Noten sind auszumachen; die Gerbstoffe sind reif und geben diesem Gamaret eine schöne Struktur; Brotkrustentöne im langen Abgang.

ÖSTERREICH

Big John Cuvée Reserve 7,5 dl 54.40
Burgenland
Traubensorte: 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir

Die vollmundige Cuvée Reserve ist sehr aromatisch und zugänglich, extrem fruchtbetont und duftet sanft nach Karamell. Das mächtige Tannin mit röstigem Eichenflair (12 Monate im amerikanischen Barrique) gefällt einfach und legt sich sanft und breit über den Gaumen.

ITALIEN

Mediterra Toscana IGT 7,5 dl 50.00
Poggio al Tesoro
Traubensorte: 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Rubinfarben, mit granatroten Einschlüssen. Eine bezaubernde Nase, die an Sauerkirschen und Cassis erinnert, danach eine Spur Wacholder und süßes Nougat, schliesslich auch sanfte Vanilletöne. Ein toskanisch frischer Auftakt, der viel Lebendigkeit und einen sehr präsenten Fruchtausdruck zeigt, nun auch Himbeeren und rote Johannisbeeren, dahinter röstartige Noten nach Schokolade und Brotkruste, subtil aufeinander abgestimmt; eine feine Mineralität im druckvollen Finish.



Preise CHF

SPANIEN

Els Pics, Priorat DOC 7,5 dl 66.00
Bodegas Mas Alta
Traubensorten: 60 % Grenache noir, 25 % Carignan,
10 % Syrah, 5 % Cabernet Sauvignon

Sattes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerische, vielschichtige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, ansprechende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzem Holunder und Kirschtorte. Am Gaumen mit konzentrierter Frucht, dezenter Mineralität und einem Anflug von feinen mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüsse bis ins fruchtig-frische Finale.

Astrales 7,5 dl 79.10
Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales
Traubensorte: Tempranillo

Die bedeutendste Spanien-Entdeckung der letzten Jahre. Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Pralinen und Korinthen in der komplexen Nase, auch süsse Pflaumen, karamellisierte Mandeln und Kirschenkompott, unverkennbare García-Klasse bereits in der Nase. Weiche Tannine im druckvollen Gaumen, enorme Fruchtkonzentration und betörende Extraktsüsse, grossartige Balance zwischen elegantem Fluss und fleischiger Struktur, Korinthenschokolade und feine Kaffeeröstnoten bis ins samtig-weiche Finale. Unvergesslicher Spanien-Genuss.

PORTUGAL

Fita Fitapreta 7.5 dl 46.00
VR Alentejo
Traubensorte: 50 % Tempranillo, 30 % Touriga Nacional,
20 % Alicante Bouschet

Tiefdunkles, funkelndes Purpur, im Duft hocharomatisch mit attraktiver Frucht dunkler Beeren, Wildkräutern sowie zarten Röstaromen. Im Mund mit toller Fülle, Saftigkeit und satter Frucht reifer Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und eingelegten Pflaumen. Ein wahrer Bilderbuch-Wein aus dem südlichen Alentejo, der mit grosszügiger, verschwenderischer Frucht, Intensität und typischer Würze rundum zu gefallen Weiss. Die Tannine sind edel, weich und samtig, die Säure bestens eingebunden und äusserst moderat. Schöne Komplexität, Länge und Potenzial. Kraftvoll, intensiv, fruchtbetont und stimulierend.



Preise CHF

DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

Saft Hirschbirne Edition Sommelier	19 cl	24.50
Obsthof Retter	75 cl	38.50

Die fast vergessene, hocharomatische Wildbirne ist eine alte steirische Birnensorte. Nur eine kleine Menge der jährlichen Erntemenge schafft es in die limitierte Lagenabfüllung der Edition Sommelier WELL.

Bitte klären Sie mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt ab, ob Sie Alkohol konsumieren dürfen.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive aktuellem Mehrwertsteuersatz.

Eventuelle Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Please check with your doctor whether you are allowed to consume alcohol.

No alcohol is served to young people under 16. Employees may request to see an ID.

All prices are in CHF, including VAT at the current rate.

Vintage changes are reserved.